Wijnfiche

Château Rauzan Ségla G.C.C. | Margaux
Frankrijk (BORDEAUX) — 2020

Domein

Ch. Rauzan Ségla

Pierre de Mesures de Rauzan vestigde dit domein in Margaux in 1661. Tegen het moment dat de wijnen geklasseerd werden voor de wereldtentoonstelling (1855) was het domein opgesplitst in Rauzan-Ségla, Rauzan-Gassies, Desmirail en Marquis de Terme. Een andere vroegere eigenaar, de familie Cruse, momenteel eigenaar van Château d'Issan, bouwde het huidige château in 1903. De familie Cruse bleef eigenaar tot 1956. Nadien kende het château nog verschillende nieuwe eigenaars tot uiteindelijk door het luxegoederen concern Chanel in 1994 het château werd opgekocht. De oppervlakte van de wijngaarden is ongeveer 70 ha met een aanplant van cabernet sauvignon (62%), merlot (36%), petit verdot (1%) en cabernet franc (1%). De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 40 jaar. 100% van het sap wordt vergist op staal (inox). De gemiddelde productie per jaar is 20.000 kisten van 12 flessen.

Vinificatie

De vier verschillende druiven in de blend komen van wijngaarden met een leeftijd van 37 jaar, verspreid op een mozaïek van bodems: klei-grindbodems, fijne zand-klei-grindbodems en zand-kleibodems. Er staan zeven a tienduizend planten op 1 hectare.
De oogst gebeurt met de hand, elk perceel afzonderlijk, in kleine kratjes om de druiven niet te beschadigen. Ook de vinificatie start per perceel in stalen tanks. De rijping in Franse eik duurt 18 maanden, voor 60% in nieuwe barrique.

Smaak

De neus opent met bloemige tonen van centifolia rozen en meidoorn. Na walsen ontwikkelt zich een duidelijk waarneembare chocoladetoets, gecombineerd met praliné en koffie. Zachte aanzet in de mond met fijne en rijpe tannine. Een mooie balans tussen fruit en kruidigheid maakt de wijn krachtig, complex en zeer elegant.

Gerechten

Kaas - hard | Kalfsvlees - geroosterd met chanterelles | Gevogelte - gebraden eend | Lamsteak

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (36%), Petit Verdot (3%), Cabernet Franc (1%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

